

EENVOUDIG CONTINUPROCES, GROTE CONSTANTE VOLUMES, OPTIMALE KWALITEIT

TURNKEY OPLOSSING VOOR FREEFLOW GEHAKT

Door Klaas Dijkstra

Sinds november 2010 levert Detailresult Productie Slagerijen hoogwaardig rundvlees, gehakt en draaiwerk aan Dirk, Bas en Digros. Om aan de snelle groei van de vraag te kunnen voldoen, moest het productieproces worden aangepakt. Ze kozen voor de aanschaf van de Turnkey oplossing voor freeflow gehakt.



Detailresult Productie Slagerijen, de voormalige Dekamarkt-slagerij, kiest nadrukkelijk voor de beste kwaliteit in haar versproducten. Het rundvlees komt van het eigen veebedrijf en van externe leveranciers. „We kopen zelf levende dieren in. Onder nauwkeurige supervisie mesten we die zelf af en in de slagerij verwerken de slagers het rundvlees op ambachtelijke wijze,” zegt bedrijfsleider Marco Duinmaijer.

GEHAKT ALS VISITEKAARTJE

De Nederlandse consument eet gemiddeld twee keer per week gehakt. Hij heeft het dan ook snel door als dit product niet aan de gestelde voorwaarden voldoet. De vleeskwaliteit moet natuurlijk goed zijn, het gehakt moet fris ruiken en er vers uitzien, en lekker ruil zijn. Ook moet het de juiste vlees-/vetverhouding bevatten, hygiënische verpakkt zijn, en liefst ook nog scherp geprijsd zijn. Duinmaijer brengt, als direct verantwoordelijke, deze (en andere) elementen bij elkaar. „Dat we als Detailresult Productie Slagerijen aan Dekamarkt een fantastisch eindproduct leveren, is het resultaat van onze inspanningen vanaf de grondstof tot aan de begeleiding naar de consument. Een tevreden consument die steeds weer herhalingsaankopen doet; dát is onze drive.”

TURNKEY OPLOSSING

„Om aan de groeiende vraag van al die filialen naar ons gehakt te blijven voldoen, moesten we wel onze capaciteit verhogen. Tegelijk waren er flinke stappen in mechanisering, verpakkingstechniek en procesbeheersing noodzakelijk,” zo vat Duinmaijer de uitdaging samen waarvoor het bedrijf kwam te staan. „Vij wilden een eenvoudig continuproces, grote constante volumes kunnen leveren en een optimale kwaliteit en uitstraling van het eindproduct blijven garanderen. Als we praten over echt grote volumes, moet de apparatuur die daarvoor nodig is, aan een groot aantal eisen voldoen.”

Met de vaste toeleverancier Verbufa uit Amersfoort heeft het bedrijf vervolgens diverse opties onder de loep genomen. „Om uit te komen op deze turnkey oplossing van freeflow gehakt,” aldus Duinmaijer. Hij kan zich helemaal vinden in het eindresultaat die deze lijn op maat biedt. De bijkomende voordelen noemt hij geamuseerd ‘ook heel plezierig’: „We halen meer capaciteit met minder handjes. De compacte opstelling van deze lijn neemt minder fysieke ruimte in beslag. En we kunnen in die nog grotere volumes minimaal dezelfde eindkwaliteit garanderen.”

KENNIS EN ERVARING

Ronald Roy is bij Verbufa verantwoordelijk voor klantadvisering en sales. „Onze machines staan in uiteenlopende productiebedrijven, met een grote diversiteit in processen,” vertelt hij. „Daardoor beschikken we over uitgebreide kennis van en over al die productieprocessen. Verbufa maakt zich al jaren sterk om juist die opgedane kennis en ervaring met de klant te delen, en dan pas het verkooptraject in te gaan. In de productie van gehakt bijvoorbeeld kan veel fout gaan, denk aan smering en kleurverlies. De oorzaak hiervan kan liggen bij het verkeerd voorwolverven, mengen en/of het afvullen van het vlees. Grote volumes vragen dan ook om specifieke machi-

FREEFLOW GEHAKTLIJN IN DE PRAKTIJK

1. Klaarzetten van het ruwe gehaktvlees, vers en diep gekoeld.
2. Eerste bewerking in de Laska Wolf breker VVWB 200.
3. Transport naar menger middels aanvoersysteem p/band en metaaldetectie.
4. De Laska paddellint menger mengt zeer snel en zonder temperatuurverhoging.
5. Met de Verbufa opvoerschroef, met extra bufferruimte voor het deeg, gaat het deeg naar de Handmann Vacuümvuller.
6. De Handmann Vacuümvuller VF 628, met wolfkop, automatische separator en GMD portioneerapparaat, zorgt ten slotte voor de perfecte eindsnit en gewicht, die vervolgens naar de inpaklijn gaat.

nes voor dit wolf-, meng- en afvulproces. Daarnaast is het beheersen van de temperatuur essentieel voor de eindkwaliteit van het product. Het hele proces moet naadloos op elkaar zijn afgestemd: met makkelijk te bedienen machines die bovendien eenvoudig en flexibel voor een ander eindproduct in te stellen zijn; allemaal met het doel de klant een perfecte productielijn te bieden. Waarmee die op zijn beurt een kwalitatief hoogwaardig eindproduct kan leveren,” stelt Roy.



FLEXIBELE MAATOPLOSSINGEN

Verbufa legt de focus op service en flexibele maatoplossingen voor de klant. Deze maatoplossingen worden geleverd in concept als voorzetapparatuur voor een Handmann Vacuümvulmachine.

Verbufa heeft meerdere modellen, waarvan deze Verbufa Hamburger Vormmachine (VHM) een voorbeeld is van een flexibele en duurzame oplossing, waarmee met een grote capaciteit een variatie aan producten kan worden geproduceerd. Omdat deze VHM ook voorzien is van een ingebouwde pletband, kunnen er allerlei producten met een ambachtelijke uitstraling en rulle bite worden geproduceerd; van soep- en gehaktballen, tot hamburgers (Kingsize) en gehaktschnitzels.